

Umschlag des Sonntags Blatt

Wöchentliche Beilage zum
Ufinger Kreisblatt

1917

Frauenrechtlerinnen.

Roman von Margarete Gräfin v. Bünau.

(Fortsetzung.)

die gebratenen Hasanen mit einem stattlichen Hofstaat von
Schalen und Kompotten aller Art im Eszimmer erschienen, schlug
Diersbrock ans Glas und ließ den Jagdkönig leben. Leo dankte
in paar kurzen Worten. Dann brachte der Oberst v. Heubner das
Damen aus.

„Die Frauen sind heute aber gar nicht in Stimmung,“ flugte
v. Malsbahn, der an Heilwigs anderer Seite saß.

„Ich antwortete ausweichend.“

„Diersbrock erzählte lachend den Grund ihrer schlechten Laune, die
Schlechtigkeit des Arbeiters Witte und die Rolle, die Heilwig ihm
in ehelichen Zwist aufnötigen wollte.“

„Die Mittelsrollen sind sehr undankbar,“ pflichtete der Oberst ihm
zu. „Zwischen Rinde und Baum soll man nicht die Finger stecken.“

„Die Frau
das viel zu
redete auch
v. Malsbahn
schlägt
verträgt

„Die übrigen Her-
Lischgefell-
kamen bei.
muß
denn das
wenn ein
Land-
seine Frau
Das kam
vor.
du hast
Ezene
„Ines?“
Leo, der froh
Anknüp-
punkt zu fin-

„Ja, ich ging
Heilwig ins
„Sie hätten bes-
sen, nicht zu
kanten herein-
Wie un-
wenn der
gegen euch
wurde.“

„Nicht so unan-
für uns, wie
Lande für seine
bedelte Frau.“

„Du auch
Ines, daß Diersbrock nicht entschiedener für die Frau Partei
nimmt.“

„Ich antwortete nicht sogleich. Erst nach einem längeren Nach-
sah sie auf, ihrem Bräutigam gerade ins Gesicht. „Nicht diese
allein macht mich traurig,“ sagte sie leise. „Das ganze Miß-
geschick tut mir weh!“

„Deine Worte, mehr noch der Ton, in dem sie sprach, berührten Leo
tief. Aber ehe er noch antworten konnte, gab Heilwig das Zeichen

zum Aufbruch. Leise drückte er ihre Hand an sich. „Liebchen, sei doch
wieder gut!“ bat er. „Ein Mißverständnis darf's doch zwischen uns
nicht geben!“

Sie zog ihre Hand fort. Seinen liebevoll fragenden Blick be-
antwortete sie nur mit einem kühl abweisenden Kopfschütteln. Das
ärgerte ihn und verwandelte sein leises Reuegefühl in das Bewußtsein
einer unverdient erlittenen Kränkung.

Der Diener brachte den Kaffee herein und machte dabei Diersbrock
eine leise Meldung, der höchst überrascht aufhorchte.

„Was? Ein Bote aus Rotenwalde ist da?“

„Zu Befehl. Das gnädige Fräulein möchten schnell zurückkommen.
Der alte Herr ist sehr krank.“

Leo erschrak. Bei achtzig Jahren kann jede Krankheit leicht zum
Tode führen. „Wir wollen sofort fahren. Ines, ich begleite dich
natürlich.“

Heilwig legte den Arm um Ines und führte sie hinaus.

„Was ist mit dem alten Herrn?“ Alle umdrängten fragend Diersbrock.

Der juckte die Ach-
seln. „Ein Schlag.
Es sieht böß aus.“

Leo wandte sich
an seinen Regiments-
kommandeur. „Herr
Oberst, darf ich für
einige Tage um Ur-
laub bitten? Meine
Braut ist jung und
völlig unerfahren.
Ich muß ihr jetzt zur
Seite stehen und
möchte in Roten-
walde bei ihr blei-
ben.“

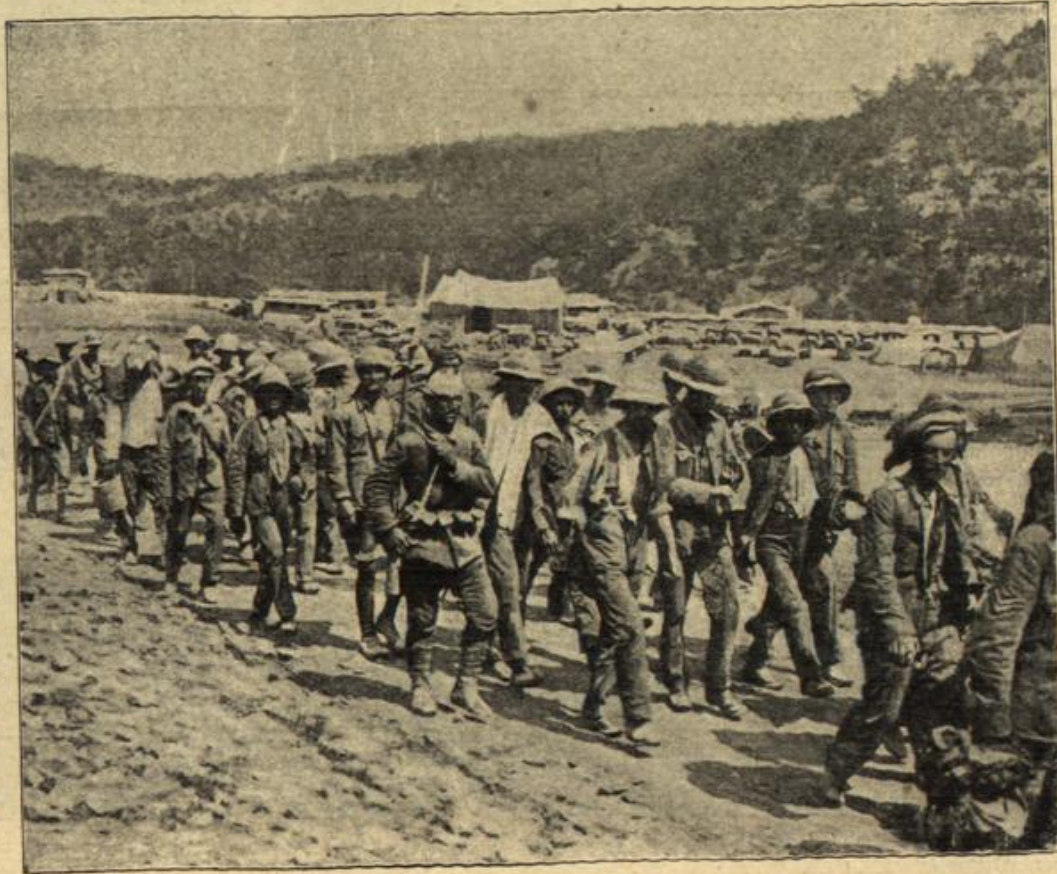
„Selbstverständ-
lich, lieber Dersin.
Solange Sie in
Rotenwalde nötig
sind, bleiben Sie
dort.“

In Rotenwalde
herrschte allgemeine
Verwirrung. Die
Dienstboten liefen
kopfslos umher. Die
alte Dörte jammerte
laut. Die anderen
Mägde drängten sich
mit in die Kranken-
stube, aber nur um
mit offenem Munde
auf den regungslos
daliegenden alten
Herrn hinzustarren.

Niemand dachte dar-

an, den Kranken ins Bett zu bringen. Er lag noch, wie man ihn vor
einigen Stunden gefunden hatte, mit halbgeschlossenen Augen, laut
röchelnd auf seinem schmalen, unbequemen Ledersofa. Zum Arzt war
jedoch geschickt worden. Man erwartete sein Eintreffen jeden Augenblick.
„Ines, bleib in deinem Zimmer!“ sagte Leo kurz. „Ich werde mit
Hilfe des Dieners deinen Vater auskleiden und ins Bett legen.“

Das erwies sich als ein schweres Stück Arbeit, weil der Körper des
Kranken steif und bewegungslos wie Holz war. Die ganze eine Seite



Von den Türken in Mesopotamien gefangene Engländer auf dem Abtransport.

„Ich antwortete nicht sogleich. Erst nach einem längeren Nach-
sah sie auf, ihrem Bräutigam gerade ins Gesicht. „Nicht diese
allein macht mich traurig,“ sagte sie leise. „Das ganze Miß-
geschick tut mir weh!“

„Deine Worte, mehr noch der Ton, in dem sie sprach, berührten Leo
tief. Aber ehe er noch antworten konnte, gab Heilwig das Zeichen

jede Wohnung besetzt. Wer
bestraft, wer fahrlässig die vorgeschriebenen
Lagerbücher einzurichten oder zu führen
unterläßt.

1917, die späteren Meldungen haben bis zum
10. Tage des auf den Stichtag folgenden Monats
zu erfolgen.

die unter 1 genannten Gegenstände dürfen
dann ausgeführt werden, wenn die Bestell-
zettel den Sichtvermerk und Stempel einer
zuständigen Dienststelle tragen.

schien völlig gelähmt zu sein. Auch der Herzschlag klang matt und stockend. Das Gesicht sah seltsam verfallen aus. Die bläuliche Farbe, die halb offenen, verglasten Augen erhöhten den schrecklichen Eindruck.

Der Arzt bestätigte Leos Vermutung, daß der alte Herr einen Nervenschlag, vom Gehirn ausgehend, erlitten habe. Bei seinem Alter, der augenblicklichen Herzschwäche hielt er das Ende für unmittelbar bevorstehend. Die Ursache sei eine Arterienverkalkung.

Leo winkte den Diener heran, damit der seinen Platz am Bett einnehme, und ging selbst in Ines' Zimmer.

Das junge Mädchen stand am Fenster. Bei Leos Eintreten wandte sie rasch den Kopf. „Was gibt's?“ fragte sie hastig. „Wie geht es meinem Vater?“

Ihre Worte klangen überstürzt. In ihren Augen lag ein seltsamer Ausdruck, ein gewisses angstvolles Hoffen.

„Ines!“ Leo nahm ihre kleine kalte Hand. „Liebe Ines, dein Vater ist schon sehr alt. Ein Schlaganfall ist immer gefährlich in seinen Jahren. Aber selbst wenn das Schlimmste eintreten sollte, so bist du nicht verlassen. Du weißt, wie sehr ich dich liebe und dir alles ersetzen möchte.“

Sie hörte gar nicht darauf, was er sagte. „Wird er sterben?“ fragte sie hastig. Nur wie ein Hauch streifte die Frage Leos Ohr. Aber sie ging ihm wie ein Stich durchs Herz.

„Ja, Ines, er wird sterben,“ antwortete er langsam.

Sie zog ihre Hand aus seiner und deckte beide Hände vors Gesicht. Irgend etwas, er hätte selbst nicht genau zu sagen gewußt, was es sei, berührte ihn peinlich an ihrer Bewegung. Rasch nahm er ihr die Hände vom Gesicht. „Sieh mich an, Ines. Du kannst ruhig weinen. Vor mir brauchst du dich nicht zu beherrschen. Es ist ja dein Vater, der stirbt.“

„Ja, es ist mein Vater, der stirbt!“ wiederholte sie langsam. „Und ich bin nicht traurig — gar nicht. Nein, ich bin froh!“ Ihre Stimme schrillte. „Hörst du, froh bin ich, denn sein Tod macht mich frei!“

„Ines, um Gottes willen, du weißt nicht, was du sagst!“

„Das weiß ich ganz genau.“

Leo blieb eine Weile mit abgewandtem Gesicht neben ihr stehen.

„Komm!“ sagte er dann kurz. Jede Zärtlichkeit war aus dem Ton seiner Stimme verschwunden. „Ob froh oder traurig — komm mit mir an das Sterbebett deines Vaters.“

Ohne einen Laut der Widerrede folgte sie ihm teilnahmslos.

Eine lange, fürchterliche Nacht. Der Sterbende röchelte schwer. Manchmal lallte er unverständliche, schreckliche Laute. Leo saß an der einen Seite des Bettes, Ines ebenso unbeweglich an der anderen. Die Lampe warf einen matten Schein auf ihre scharf gespannten Züge. Unverwandt hingen ihre Augen an dem Gesicht des Sterbenden. Wenn er lauter stöhnte, zuckte es wie Weinen um ihren Mund. Aber ihre Augen blieben trocken und behielten denselben starren Blick.

Gegen Morgen starb der Kranke, ohne das Bewußtsein zurück-erlangt zu haben.



Leo drückte sanft die Lider zu. Ines blieb mit gefalteten Händen ein paar Minuten vor dem Bett stehen. Dann ging sie nach dem Leo sah ihr stumm nach. Dann seufzte er tief auf.

Die ganze Last der Geschäfte, alle Anordnungen, die solcher Todesfall mit sich bringt, lagen auf den Schultern des Offiziers. Besondere Bestimmungen des Verstorbenen fanden sich vor. Nur den Wunsch hatte er schriftlich ausgesprochen, sein



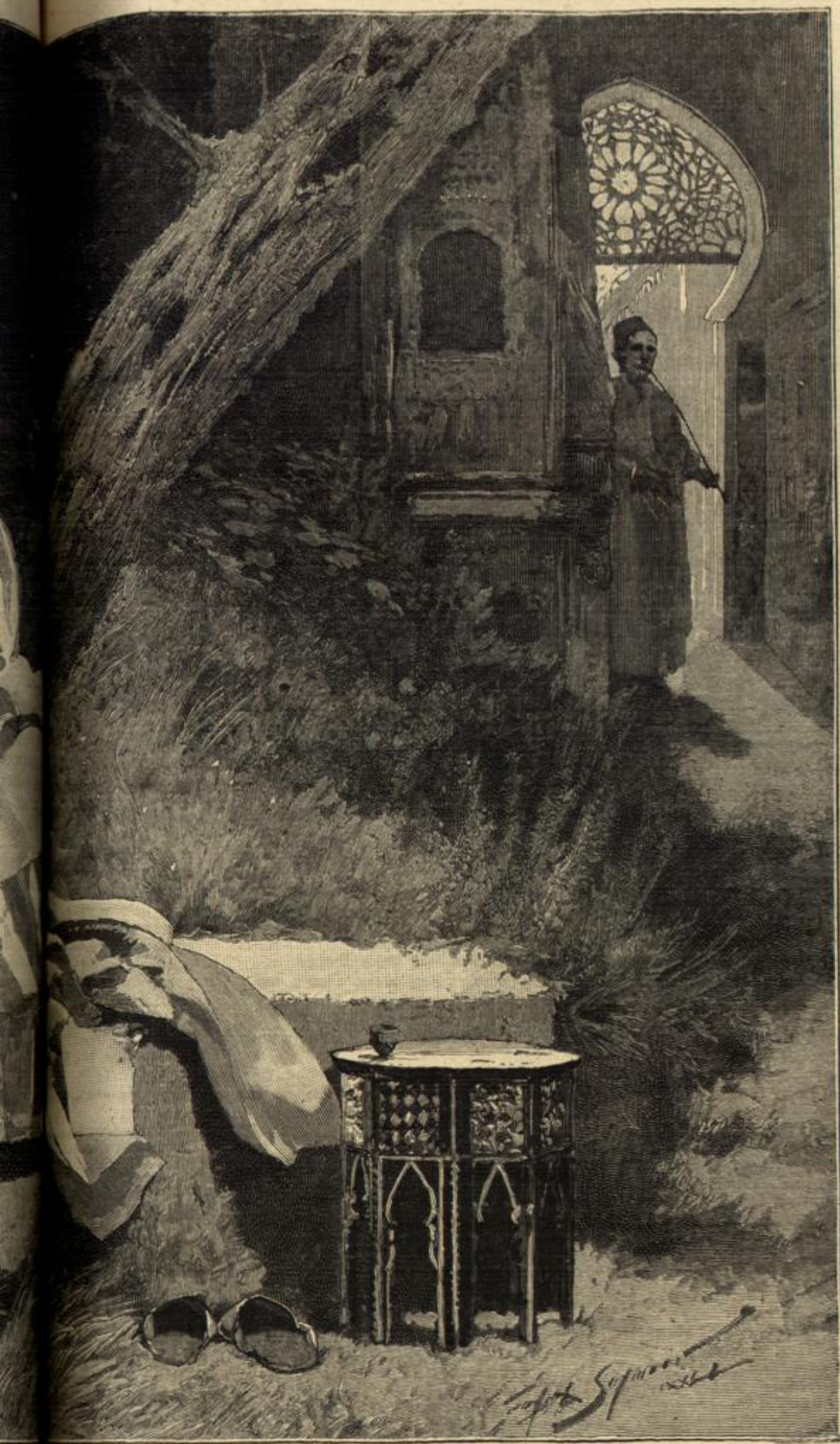
Kranzständer, gebackene
Kränze, Perlengränze,
Todesstränse.

Hund
*)

(Dadel×Pinscher), sehr wachsam,
zu verkaufen.
Karl Keller 2r, Anspach.



Hierzu das „Illustrierte
blatt“ Nr. 22 und des
Wochenblatt Nr. 19.



leit selbst angeordnet hatte. Der junge Offizier, obgleich praktisch und gewandt, wußte oft kaum, wo ihm der Kopf stand. Zunächst erbat er einen langen Urlaub. Daß er den Abschied nehmen mußte, wurde ihm bald klar. Rotenwalde war durch den Geiz des alten Derrhin sehr heruntergekommen und bisher nach völlig veralteten Grundsätzen bewirtschaftet worden. Er freute sich aber darauf, seine ganze Kraft daranzusetzen, es wieder hoch und in Ordnung zu bringen. Ein paar Jahre tüchtiger Arbeit und sparsamen Lebens würden dazu genügen.

Ganz von diesen Gedanken und Plänen erfüllt, ritt er oft nach Parchow hinüber, um Ines alles auseinanderzusetzen. Am besten war es, sie heirateten so schnell wie möglich.

Durch die vielen Geschäfte war er noch nicht dazu gekommen, sich gründlich mit Ines über die Zukunft auszusprechen. Das Gericht hatte sie auf seinen Antrag hin ihrer baldigen Heirat wegen jetzt schon für mündig erklärt. Er mußte also oft in geschäftlichen Fragen ihre Einwilligung und Unterschrift einholen. Sie gab sie stets ohne weiteres. Zu allem, was Leo für Rotenwalde vorschlug, nickte sie, aber ohne das geringste Interesse zu zeigen. Er merkte immer deutlicher, daß sie ahnungslos wie ein Kind in allen Geldangelegenheiten und Geschäften sei. Vergeblich versuchte er, sie über ihre Rechte und Pflichten aufzuklären; sie schüttelte nur den Kopf und behauptete, das doch nie fassen zu können.

In letzter Zeit hörte sie überhaupt kaum mehr zu. Andere, ihm fremde Gedanken schienen sie völlig zu beherrschen und auszufüllen. Stets fand er sie vergraben zwischen englischen Zeitungen und Flugblättern. Immer wieder mußte er über die Frage nachdenken, aus welchem Grunde es kam, daß eine Deutsche, nur weil sie in England erzogen wurde, sich so völlig als Engländerin fühlte, während in Deutschland erzogene Engländerinnen niemals ihre Nationalität verleugneten.

Wieder ritt Leo eines Tages in schlankem Trabe den Sommerweg entlang, der an den abgeernteten Feldern vorbeiführte, über deren sahle Fläche der Pflug schon einen breiten Streifen von kräftigem Braun gezogen hatte. Er hatte sich in Parchow nicht angemeldet und hörte nun vom Diener, die gnädige Frau sei ausgefahren, nur das gnädige Fräulein sei zu Hause.

Er war froh, Ines allein anzutreffen. Immer noch lag ein Schatten, etwas Ungreifbares, aber deutlich Fühlbares, trennend zwischen ihnen. Als Leo Ines in Heilwigs Wohnzimmer gegenüberstand, bemerkte er sofort, daß der fremde, ihm feindliche Einfluß sie stärker denn je beherrschte. Er wappnete sich mit möglichster Ruhe und Selbstbeherrschung. „Heilwig macht einen Besuch in der Nachbarschaft“, sagte Ines, nachdem sie ihren Bräutigam ziemlich kühl begrüßt hatte. Sie duldete seinen Kuß, ohne ihn zurückzugeben. „Und du wolltest nicht mitfahren?“

Der Schwiegersohn solle seinen Nachlaß ordnen und alle Angelegenheiten regeln. Leo hätte dies auch ohne diese Aufforderung getan. Das Verstorbenen erleichterte ihm aber seine Stellung dem gegenüber.

Auf seine Bitte noch am selben Morgen nach dem Tode Ines zu Heilwig. Zusammen konnten sie nicht gut allein in der Stadt bleiben, und seine Abwesenheit auf dem Gut war unentbehrlich. Die Leute, vom Verwalter an, erwiesen sich als unselbstständig, weil der alte Herr stets die geringste Kleinigkeit

zutreffen. Immer noch lag ein Schatten, etwas Ungreifbares, aber deutlich Fühlbares, trennend zwischen ihnen.

Als Leo Ines in Heilwigs Wohnzimmer gegenüberstand, bemerkte er sofort, daß der fremde, ihm feindliche Einfluß sie stärker denn je beherrschte. Er wappnete sich mit möglichster Ruhe und Selbstbeherrschung. „Heilwig macht einen Besuch in der Nachbarschaft“, sagte Ines, nachdem sie ihren Bräutigam ziemlich kühl begrüßt hatte. Sie duldete seinen Kuß, ohne ihn zurückzugeben.

„Und du wolltest nicht mitfahren?“

Die unter 1 genannten Gegenstände dürfen nur dann ausgeführt werden, wenn die Besteller den Sichtvermerk und Stempel einer Dienststelle tragen.

Jeder, der fahrlässig die vorgeschriebenen Lagerbücher einzurichten oder zu führen unterläßt.

1917, die späteren Meldungen haben bis zum 10. Tage des auf den Stichtag folgenden Monats zu erfolgen.

er
im
la-
gen

be-
der

er.

ers
nft

des
ag)
de.

uni

„Nein. Was haben denn diese Leute für ein Interesse!“ entgegnete sie abweisend.

„Was das betrifft, so scheint der Grund mir wenig stichhaltig zu sein. Langens auf Maiendorf sind später ebenfalls unsere Nachbarn, mit denen wir von Rotenwalde aus verkehren müssen.“

Ines antwortete nicht.
(Fortsetzung folgt.)

Mannigfaltiges.

Gute Verdauung. — Wie oft hören wir darüber sprechen, ob „Pflanzenkost“ oder „Fleischkost“ vorzuziehen sei. Wenn wir indes über die Frage der richtigen Ernährung schlüssig werden wollen, müssen wir dabei verschiedene andere Dinge berücksichtigen. Zunächst, und das ist das allerwichtigste, die Verhältnisse, unter denen wir dem Körper Nahrung zuführen; zweitens der Zustand, in dem sich der Magen und die Därme befinden, denen die Nahrung zugeführt wird; in dritter Linie erst die Art der Nahrung selbst.

Eine Mahlzeit, die man zu sich nimmt, wenn man sehr ermüdet, sehr aufgereggt oder sehr ärgerlich ist, kann ebensowenig verdaut werden wie eine, die in zu großer Hast gegessen wird. Ebenso ist die Angewohnheit, unmittelbar nach dem Essen wieder zu arbeiten, schädlich. Darunter muß sowohl die Arbeit als auch die Verdauung leiden. Wo gearbeitet wird, gleichviel ob im Gehirn, im Magen oder mit den Armen und Beinen, muß Blut vorhanden sein, das Blut kann aber nicht zu gleicher Zeit im Magen und in den Muskeln sein. Ein plötzlicher heftiger Schreck während des Essens erregt oft Ekel oder Erbrechen. Manche Leute können sogar nicht einmal das Essen verdauen, das sie in einem lebhaften Restaurant zu sich genommen haben.

Von den vielerlei Umständen, die einer guten Verdauung nachteilig sind, ist aber der allerschädlichste die ständige Beschäftigung mit einer höchst wichtigen Person, dem eigenen Ich, und Ernährungsversuche, die man an dieser Person vornimmt. Wer viel an seine Verdauung denkt, wird bald an Verdauungsstörungen leiden.

„Ist dieses Gericht für mich schädlich?“ fragte einst ein Gast seinen Tischnachbarn, einen berühmten Arzt.

Ohne hinzusehen, antwortete dieser mit einem kurzen „Ja“.

„Aber Sie haben ja gar nicht gesehen, wovon ich spreche. Woher können Sie also wissen, daß es mir schaden wird?“

„Weil Sie mich gefragt haben, weil Sie also Angst haben, daß Sie diese Speise nicht verdauen werden. An der Bekömmlichkeit des Essens zweifeln, heißt Verdauungsbeschwerden hervorrufen.“

Um einen gesunden und richtig arbeitenden Magen braucht man sich nicht zu kümmern, er nimmt es sogar übel, wenn man an ihn denkt.

Hastiges Essen ist auch eine Angewohnheit, die schon viel Unheil angerichtet hat. Beim raschen Essen wird nicht nur die Nahrung ungenügend gekaut und zu wenig mit Speichel durchfeuchtet, sondern es wird sicherlich auch zuviel gegessen. Bei raschem Essen hat man auch häufig ein Gefühl, daß man zu großer Eile angetrieben wird, oder man befindet sich in Angst oder Aufregung. Alles das ist von schädlicher Wirkung.

Auch Essen bei zu großer Ermüdung oder unmittelbar nach starker körperlicher Bewegung sollte vermieden werden. Die Verdauung ist eine Arbeit, und in ermüdetem Zustande können die Verdauungsorgane ihren Dienst nicht verrichten. Verdauungsstörungen, ernsthafte Krankheiten, ja sogar der Tod können auf diese Weise herbeigeführt werden.

Das Trinken während des Essens wird vielfach für schädlich gehalten; unsere Erfahrungen sprechen indessen nicht dagegen, daß ein mäßiger Genuß von Flüssigkeiten beim Essen schädlich sein soll. Freilich darf die Flüssigkeit nicht dazu dienen, die nur halbgekauten Nahrung hinunter-

Beldhiden.



So, da schenk ich Ihrem Ruberl noch zum Andenken eine schöne Orange.
— Oh, dös is ma ab'r scho gar net recht, daß do noch's Geld ausgeh'n hab'n, wan's ihm da so a paar Markl geb'n hätt'n, war's auch gut gweht.

zuspülen. Wenn man isst, den Mund mit Wasser trinkt, dann verlangen die Magen die großen von Essen in die Stoff verwandeln. Regel sollte man also machen, beim wenig und nur den Munde zu trinken.

Verdauungsorgan es der mannigfaltig. Manchmal verursacht wenig Unbehagen den wenig beachtet. mal aber auch die Natur und hast. Die Verdauungsorgane sind so artiger Natur, die gemeine Regeln der handlung nicht geben man kann nur die richtige Gewohnheit Essen die besten Verdauungsorgane zu schaffen, sich die Verdauungsorgane zu.

Alles, was wir tischer Diät wissen, in zwei Worten: Mäßigkeit und Ruhe. Wer mäßig und ruhig lebt, wird auch lange leben.

Bitte, nicht mehr!
— In dem Nachlass Geibels hat sich ein Schülerbrief gefunden Emanuel Geibel, datiert 15. März 1882. Es beginnt: „Gedicht, Frühling, Ende gelernt. Wir haben fünf nachgelesen, weil sie's nicht konnten, heute haben wir zwei Stöck bekommen, mer noch nicht konnten haben Sie wohl nicht als Sie das Gedicht Sie sind noch ein kurzes Dichtern. Es am längsten, der ist noch so viele andere schöne Gedichte, und wir müssen sie alle lernen. Dichten Sie lieber keine mehr!“

Logogriph.

Charaktervoll und schön trifft man Das Wort bei manchen Menschen an. Doch häufig wirkt's auf alle Fälle, Steht noch ein Laut an zweiter Stelle. Auflösung folgt in Nr. 23.

Bilderrätsel.



Auflösung folgt in Nr. 23.

Auflösungen von Nr. 21:

der dreißigigen Schärade: Raiglöcher; des Rätsels: umgekehrt = oten — oten, zwei Köpfe an: 6 und 1 = Pottentotten.

Alle Rechte vorbehalten.

Redigiert unter Verantwortlichkeit von Otto Arndt in Stuttgart, herausgegeben von der Union Deutsche Verlagsgesellschaft in Stuttgart.

Kränze, Perlengränze, Todesstränse.

Hund
(Dadel x Pinscher), sehr wachsam, zu verkaufen.

Karl Keller 2r, Anspach.

Hierzu das „Illustrierte Blatt“ Nr. 22 und des Wochenblatt Nr. 19.



elich
Im
Ihr:
eile.

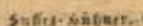
ang.

1917.

— 31 —

Alonde (Mit Abbildung)

Temperament auch für den städtischen Bächter mit Vortheil sich halten lassen, für den Landwirt aber durchaus nicht so ungeeignet sind wie die schwerfälligen Mastrassen ersten Ranges. Daß sie von unseren erbitterten Feinden, den Engländern, stammen, darf uns nicht abhalten; haben wir doch stets an dem Grundsatz festgehalten, auch vom Feinde das Gute, das für uns paßt, anzunehmen, aber es mit deutschem Geiste zu durchdringen und deutschem Wesen und deutschen Bedürfnissen anzupassen, es für uns umzuformen. So sieht auch in den



Guhnes, gut mittelhoch und breit gestellt. Das Gewicht des Hahnes soll $8\frac{1}{2}$ — $7\frac{1}{2}$ Pfund und mehr, das der Henne 5—6 Pfund und mehr betragen, die Haltung mehr wagerecht als aufrecht sein. — Der Kopf ist mäßig groß, Ohrschneiben, Gesicht, Kehlfalten rot. Kamm bei Hahn und Henne aufrecht, möglichst gleichmäßig, aber nicht zu tief gezackt, beim Hahn mittelhoch, bei der Henne klein. Hals kurz, wenig gebogen, Kumpf gestreckt, walzenförmig, Rücken lang, fast gerade, ganz wenig abfallend, nicht bootförmig, von Schulter zu Schulter flach, breit, keine Kissenbildung auf dem Rücken und an den Schenkeln. Flügel hoch und anliegend getragen. Schwanz ein wenig aufrecht. Beine weiß, mittellang, unbefiedert, vier Zehen. Befieder straff anliegend. Es gibt drei Farben-

schläge, nämlich: Rote, überall möglichst gleichmäßig rotbraun, Rücken und Sattel glänzend, Halsbehang schwarz gestreift, Schwanz und Schwingen schwarz; — Helle, Zeichnung wie helle Brahma, d. h. weiß mit schwarzweiß gesäumtem Halsbehang und Schwanz, sehr hübsch gezeichnet. — Dreifarbig, Grundfarbe gelbbraun mit schwarz und weiß gezeichneten Endtippen der Federn, ebenfalls sehr schöne Zeichnung.

Was die Ruhezige-
schaft betrifft, so sind
die Suffer-Hühner schweren
Schlages, daher vor allem

Fleischhahner mit sehr wohlknochendem, fleisigem, zartem und reinweißem Fleische, sehr leicht zu mästen. Zugleich legen sie fleischig gelbschattige Eier von 50—75 g Gewicht. Sie sind früh legerreif, sehr gute Winterleger, brüten und führen vorzüglich. Sie sind winterhart, leicht aufzuziehen, die Jungen wachsen schnell heran und werden früh legerreif.

Rev. G. May

Auf unsem Wiesen und Feldern sind im Frühling manche Kräuter zu finden, von deren Wohlgeschmack viele Hausfrauen keine Kenntniss haben und die uns in dieser noch ziemlich gemüthlichen Jahreszeit eine große Hilfe sind, zumal jetzt während des Krieges, wo wir alles und jedes zu verwenden veranlagt sind. In früheren

Suffez, indem sie von England zu uns gekommen, ein gutes Teil tüchtiger deutscher Züchterarbeit, durch welche unsere deutschen Suffez sich bereits deutlich von den englischen unterscheiden. Die deutschen Suffez mit ihrem langen und breiten Rumpfe, namentlich dem fleischigen Rücken, der voll gerundeten, trotzdem höher als bei den englischen getragenen Brust, dem gut, aber nicht übermäßig entwickelten Legebauche, wie sie unsere Abbildung zeigt, stellen deutlich ein vielseitiges Nuthuhn dar, während die englische Zuchtrichtung sie in ihren Formen mehr eiförmig umgestaltet hat.

Der rührige deutsche Sufferzüchterklub, dem diese Fortschritte der Suffer zu verdanken sind, stellt folgende Musterbezeichnung derselben auf: die allgemeine Bezeichnung ist die eines zwischen Dorfing und Landhuhn stehenden

die unter 1 genannten Gegenstände dürfen
dann ausgeführt werden, wenn die Bestel-
lung den Siebvermerk und Stempel einer
Dienststelle tragen.

sechs Monaten bestraft. Ebenso wird bestraft, wer schlüssig die vorgeschriebenen Lagerbücher einzurichten oder zu führen unterläßt.

Die erste Meldung hat bis zum 10. Juni 1917, die späteren Meldungen haben bis zum 10. Tage des auf den Sonntag folgenden Monats zu erfolgen.

de ver
ahr sam
andels-
wegen

en Be-
t oder

Rörper-

unter=
Inkunft

le.
nn des
tichtag)
melde

Zahnhundert, als der Gemüsebau noch nicht auf so hoher Stufe stand wie jetzt, war die Kenntnis und Bewertung dieser Feldkräuter eine sehr verbreitete, man schätzte sie besonders ihrer blutbildenden und gesundheitsfördernden Werte wegen, denn mit den in Feld und Wald wildwachsenden Kräutern verhält es sich unserm angebauten und künstlich gezüchteten Gemüse gegenüber ähnlich wie mit dem Wildbret im Gegensatz zum Fleisch unserer Zuchttiere: Es ist weitläufiger gesünder. Damit wollen wir aber dem verdienten Erfolg der Gemüsekultur keinen Abbruch tun; wir wollen uns nur freuen, daß in den unscheinbaren und überaus wohlfeilen Feldkräutern, die uns helfen sollen, andere Nahrungswerte zu strecken, so viel Gutes steckt. Daß beim Einsammeln nicht achtlos auf die Wiesen und besetzten Felder getreten wird, darf man wohl von jedem denkenden Menschen erwarten, und ebenfalls auch, daß niemand Pflanzen nach Hause bringt und zubereitet, von denen er nicht genau weiß, daß sie essbar sind. Viel wächst schon an den Weg- und Feldrändern, wodurch das Betreten des Aders überhaupt unnötig wird. Eine gute Hilfe zur richtigen Bestimmung der Kräuter hat man an jedem Botanikbuch wie es in den Schulen gebraucht wird. Bemerkenswert ist noch, daß man niemals Kräuter von mit Auspflücker gedüngten Wiesen sammeln soll.

Spinat ähnliche Kräuter. Hierzu gehören zunächst die jungen Austriebe der Brennnessel und die Blätter des Löwenzahns, welche beide Pflanzen längst als Spinat-Ersatz bekannt sein dürften. Aber außerdem gibt es noch viele Pflanzen, die ganz ebenso zubereitet werden können. Da ist zunächst der Fiederrich, ein allbekanntes Feld- und Gartenunkraut, dessen meist gelbe Blüten sich später in kleine Fruchtknoten verwandeln. Ferner die jungen Blätter des wilden Weichens und des Feldstiefmütterchens sowie ganz besonders das im Garten so ausgiebig wachsende Unkraut, die Melde. Man breche nur einmal mit dem törichtsten Vorurteil, das man so leicht allem Neuen und Ungeübten gegenüber hat und sammle sich ein Körbchen voll von diesen Pflanzen, mit denen Mutter Natur uns so reichlich den Tisch deckt. Alles mögliche Krautwerk bunt durcheinander, Nessel, Fiederrich, Weichensblätter, Melde usw., dazu dann noch den dritten Teil Aderfauersampfer, von welchem man sowohl die großblättrige wie auch die kleinblättrige Art wählen kann. Zu Hause wird dann alles verlesen und gewaschen. Darauf bringt man leichtes Salzwasser zum Kochen, läßt die Kräuter einmal darin aufwallen, nimmt sie mit einem Sieb heraus und wiegt sie fein wie Spinat. Unterdessen hat man ein wenig feinvürfelig geschnittenen Speck gelb schmelzen lassen, etwas Mehl hinzugegeben und mit einem Teil des Kochwassers zu einer Mehlschwitze verrührt. In diese Mehlschwitze gibt man die gewaschenen Kräuter, schmeckt mit Salz und Zitronensaft ab und bringt das Gemüse zu Tisch. Es schmeckt ganz vortrefflich und ist von Spinat nicht zu unterscheiden. Wer selbst einen Garten besitzt und nach diesem außergewöhnlich strengen Winter teilweise erfrorene Spinatanlagen zu beklagen hat, der kann das noch Vorhandene sehr gut mit den genannten Kräutern strecken, denn infolge der Kohlenknappheit wird es vielfach auch unsern Gärtnereien nicht möglich sein, den Markt wie sonst mit Frühgemüse zu beschicken.

Auch Salatpflanzen bereichert uns die Natur in Feld und Wald in reichem Maße, wir müssen sie nur zu finden wissen. Da ist die Bachreife mit ihren kurzgestielten, eiförmigen Blättern, die man auch bei uns künstlich auf eigens dazu hergerichteten Gräben zieht und deren hellblaue Blüten ganze Wasserflächen bedecken. Ferner die Winterreife, die man fast an allen feuchten Wiesen- und Feldrändern finden kann. Die Pflanzen werden mit einem Messer abgestochen, verlesen, gewaschen und mit Gewürzessig, etwas Senf, einem kleinen Löffel voll ausgelassenem Speck und Salz und Zucker angemengt oder auch fettig gemacht zu einem Butterbrot oder Brot mit Magermilchläge gegessen. — Daß die Rapunzel — auch Schafmählen genannt — eine gute Salatpflanze ist, die man zum Teil auch im Garten anbaut, dürfte manchem schon bekannt sein. Das handhohe Pflänzchen gleicht einer grünen Rose und findet sich auf feuchtem, lehmigem Boden, auf Bruchrändern und an Wiesenrändern. Die einzelnen Blättchen sind spatelförmig. Rapunzel-

salat schmeckt besonders gut, wenn man ihn zur Hälfte mit Kartoffelsalat vermischt und kann man die Blätter, um sie zarter und weicher zu machen, einen halben Tag hinstellen bevor man sie verwendet.

Einen ebenfalls sehr schmackhaften Salat geben auch die Blätter der hellblau blühenden wilden Bichorie, auch Wegewart genannt. Ebenfalls die jungen Blättchen des Birtenfärschkrautes. Auch die Vogelmilch ist eine Salatpflanze und wird besonders gern in Italien gegessen, wo man sie auch als Gemüse und Suppe zubereitet. Dann die große Pimpernelle oder Bibernelle genannt. Diese Pflanze wird bis zu einem Meter hoch und findet sich auf Wiesen mit gutem Boden und auch an Feldrändern. Die weißrosa Blüte ist doldenförmig, die Blätter gestielt und ziemlich groß. Bei dieser Pflanze ist eine Verwechselung mit dem giftigen gefleckten Schierling möglich, weshalb sie nur der sammelnden sollte, der sie genau kennt. Die Blätter geben einen sehr wohlwollenden Salat und können auch als Gemüse gegessen werden.

Zu kräftigen, würzigen Gemüsesuppen, die bei vielen schon als blutreinigende Frühlingssuppen bekannt sind, eignet sich der blaublühende Gundermann, auch Gunderbe genannt. Man spürt die Würzigkeit des Pflänzchens schon, wenn man nur wenige Blättchen zwischen den Händen zerreibt und daran riecht. Die grünen Blätter haben fast die Form des Weichensblattes und die tiefblauen bis violetten Blüten gehören zur Klasse der Lippenblütler. Man findet das Pflänzchen an Wegrändern und Hecken, an welchen die fußlangen, zierlichen Ranken sich gern festheften. — Eine gleichfalls sehr gute Suppe liefert das Kraut der Schafgarbe oder Feldgarbe, welche zahlreich an Wegen und auf Wiesen- und Wiesenflächen wächst. An den weißen Blüten, die zu Trugdolden vereinigt sind, ist die Schafgarbe weithin sichtbar. Die zierlichen, graugrünen Blätter sind gestielt. — Auch der Taubnessel oder Bienenfang liefert eine gute Suppe. Man sucht ihn in Laubwäldern zwischen Unterholz, auch an Gebüschrändern und Wegen. Man wähle möglichst die große, weißgrün-gefleckte Art, da sie am schmackhaftesten ist. Zu dieser wie zu jeder anderen Kräuter-suppe nimmt man möglichst einige artenfreie Rinds- oder Kalbsknochen, kocht sie mit Wasser gut aus und läßt in der Knochenbrühe die sauber verlesenen und gewaschenen Kräuter — es können gern verschiedene sein — einmal aufkochen, nimmt sie heraus, wiegt sie fein und gibt sie wieder in die Suppe, die man mit einigen Haisflocken, etwas Grieß oder Mehl oder einem mit Mehl und Salz geschlagenem Ei bindet. Kommt dann noch eine Schüssel voll Salzkartoffeln dazu auf den Tisch, so hat man ein gesundes und billiges Mittagessen.

Es ließe sich noch vieles über wildwachsende Gemüse sagen, denn es gibt noch so viele essbare Wurzeln und Knollen, die wir, ohne gesät zu haben, ernten könnten; da ist noch die Kerkelrabe, die Firsichöhre oder Rapsnabe, die Wurzel der Nachtkerze, das Rahmus usw. Aber für heute würde das zu weit führen, deshalb mögen unsere Hausfrauen erst einmal mit dem Vorstehenden einen Versuch machen.

Kleinere Mitteilungen.

Fugen der Pferde. Obgleich das Fugen und Reinigen der Pferde, welches wenigstens täglich einmal zu geschehen hat, zum besseren Gedeihen viel beiträgt, dulde man jedoch nicht, daß die dazu benutzten Striegel mit der Heile schief gemacht werden; auch darf nur die Wähne, aber nicht der Schweif mit einem in frisches Wasser getauchten Kamm ausgetrennt werden. Der Schweif ist nur mit Strohweiden, die mit frischem Wasser befeuchtet sind, zu reinigen; denn durch das Auskämmen werden die Schweife zu schwach, auch entstehen dadurch nicht selten hartnäckige Wunden. Sind Pferde bei schmutzigem Wetter gebraucht worden, so müssen die Füße mit nassen Strohweiden sogleich sauber und rein abgewaschen und der zwischen dem Eisen und Hufe stehende Schmutz ordentlich herausgeputzt werden. R.

Das Verwerfen trächtiger Kühe tritt oft ohne nachweisbare Ursache bei bestimmten Tieren oder in einem bestimmten Stalle mit erschreckender Regelmäßigkeit ein. Man beschuldigt das Futter, die Lage des Stalles usw., aberzueigentlich ist jedoch

balb, daß das Verwerfen auf einer mangelhaften Ernährung beruht. Man hat es in diesem dem seuchenhaften Verwerfen zu tun. Anzeichen dieser Seuche gibt es nicht. Milch nimmt ungefähr acht Tage vor dem Verwerfen ab; gewöhnlich geschieht dies im siebenten Monat. Ist die Seuche bei einem Tiere vorhanden, dann ist die Sorge darauf zu richten, daß der Milch nicht auf andere Tiere übertragen wird, besonders soll man die noch trachtigen Kühe, die verworfen hat, absondern. Nachgeburt in Verbindung gekommen, ist gründlich desinfiziert werden. Der Stalle mit heiserer Niesenlänge zu reinigen. Jauche sind zu entfernen, das tote Nachgeburt müssen tief vergraben oder Stallpersonal, das damit umgegangen, bevor es mit den übrigen Tieren in Verbindung kommt, sich einer gründlichen mit Karbol- oder Jodlösung unterziehen falls ist es am besten, einen Tierarzt zu ziehen, um unter seiner Anleitung die Desinfektion vorzunehmen.

Spinat aus Raps als erstes Frühgemüse. In der „Deutschen Tageszeitung“ vom 1917, Nummer 180, empfiehlt Hgl. Dr. Görg, Direktor in der Reichsgemüsebauversuchsstation, die Bereitung von Spinat aus Raps als erstes Frühgemüse zur Gewinnung und Bewertung. Dasselbe ist ein nahrhaftes Nahrungsmittel und bietet eine kostgünstige Abwechslung. Bekanntlich ist Raps im Frühjahr vereinzelt, damit das Wachstum der stehenden Blätter zum Zwecke größtmöglicher Ernte im Juli und August gefördert wird; alle 15 etwa soll eine kräftige, gute Pflanze stehen, die dazwischenstehenden sind herauszunehmen und sofort auf dem Rapsfeld in berechneter Zahl zu verpflanzen. Letztere dürfen nicht zu weit sich der Raps bei der Befruchtung wärmen. Fehlende Körbe und Lattenstützen die am Verbrauch sehr interessierten, tretungen ebenso wie die Reichsstelle für und Obst in Berlin gegen geringe Gebühr gern zur Verfügung stellen. Die Pflanzen müssen sodann möglichst im Verbrauchszentrum befördert werden. Jeunter etwa kann der preussische Minister in West- und Süddeutschland in der Raps für diese Gemüsenutzung genügend im Osten werden dazu noch wenige gehen. Herr Görg empfiehlt den zuständigen Stellen die Förderung der notwendigen Arbeitskräfte für diese Frühreife aufs wärmste. Da in Berlin vielfach schon Versuche mit Rapsanbau gemacht wurden, gilt also die Meinung: Heraus mit dem schädlichen hinein mit den Massen wertvollsten Industriegebiete und Großstädte.

Rindfleisch mit Graupen und Pfeffer. 500 g Rindfleisch bräunt man in 20 g geschüttelten Speck auf beiden Seiten, dann so viel Wasser dazu, daß das Fleisch bedeckt ist, und kocht es langsam auf Feuer. Inzwischen hat man 250 g grobes Mehl am Abend zuvor eingeweicht, Wasser, Salz und ein Stückchen Butter zum Kochen gebracht, und legt sie mit ständiger Kochzeit dem Rindfleisch zu, beides zusammen weich. Nachdem es falls am Abend vorher getrocknet eingeweicht, und zwar 375 g, werden in selben Wasser weich geschmort, alsdann man die Kerne und mischt sie unter das Rindfleischgrauen, zu denen man zuletzt in Stücken schneiden muß. Es wird vor dem Auftragen mit etwas Salz abgeschmeckt und durch Zugabe etwas Butter im Geschmack sehr verbessert. A. B.

Knabber mit Äpfeln. Äpfel werden nicht geschält, sondern nur am Ende von der anhaftenden Erde befreit und in Stücke geschnitten. Dann wenig Wasser zum Kochen, läßt den Äpfeln aufwallen und gießt dieses fort. Darauf läßt man die Äpfel

Kränze, Perlengränze, Todesstränse.

Hund

(Dackel x Pinscher), sehr wachsam, zu verkaufen. Karl Keller 2r, Anspach.

Hierzu das „Illustrierte Wochenblatt“ Nr. 22 und des „Wochenblatt“ Nr. 19.



...nein, nicht etwas Zitronen-
...nicht zerfallen, bindet das
...in Wasser aufgelöstem
...Abgarber erhalten und
...in Wasser aufgelöstem
...Zucker so viel wie möglich
...aufpassen müssen.
...wird der Abgarber auch erst
...etwas Zitronensaft hinzu-
...bindet die Säure. Zu
...750 g getrocknete und ge-
...300 g Mehl, 35 g Fett, etwas
...Alle diese Zutaten
...verarbeitet, dann formt
...der Masse und löst sie sehr
...A. B.

...beim Plätten mit glühendem
...aus weißer Wäsche auf fol-
...betreffenden Stellen befeuchtet
...Säure, bestreut sie mit Salz
...Sonne. In einigen Stunden
...A.

Frage und Antwort.

...für jedermann.

...Kaffee unserer Ställe sehr lange
...Frageantwortung für den 2. 12. 17
...Es wurden daher am 1. 12.
...in 17. 12. in 17. 12. 17.
...aber auch jede Frage direkt
...interessierenden Fragestellungen werden
...Kaffee nicht beachtet.

123. Ich möchte gern bei der
...der Tierernährung einige
...zusammenstellungen für die
...von Geflügel haben. Gibt
...gedruckt? C. G. in R.

...werden darüber in der ein-
...genügendes finden, so bei-
...im Verlage von J. Neumann,
...nenen Werke: Sage, Kurzer
...Geflügelzucht, Preis 1,30 Mk.
...Sie sich auch in den Besitz des
...Geflügelzüchters legen, der von
...Berlin W 57, Stummelstr. 2,
...und 1,40 Mk. kostet. In dem
...viele für Geflügelzüchter nüt-
...und Tabellen enthält, sind auch
...von Vorkulturen nach den
...enthalten, die unter Mit-
...verfasst hat.

124. Mein Jagdhund erkrankte
...an Munde. Er wurde von einem
...behandelt und auch geheilt. Seit
...er aber an hartem Saarnussfall,
...was Winter hindurch anhält,
...die Haare nicht mit der Wurzel
...sodass sie abbrechen. Kann
...sodass die damaligen Munde,
...von zu harter (scharfer)
...oder an einer Magen-
...Hilfe? B. K. in G.

Die Haarkrankheit dürfte in einem
...Zusammenhang mit einer Magen-
...auch erscheint es zweifel-
...ausgeschlossen, daß sie noch
...Anfänger ist. Von den bewährten
...gegen das Abbrechen der Haare
...sodass sie abbrechen, stehen gegenwärtig
...Befähigung. Wir empfehlen, den
...Tage einmal mit einer Mischung
...Zitronenöl und Wasser ein-
...möglich, ab und zu einmal
...in dünner Schicht auf die Haut
...Dr. P.

125. Meine acht Tage alten Ziegen-
...nicht mehr auf den Beinen
...die Beine bereits mit Amlol ein-
...auch massiert, doch ohne jeden
...sich die Beine der jungen
...O. G. in J.

Die bei Ihren Ziegenlammern
...Lammkrankheit besteht wahr-
...der sogenannten Lammkrankheit.
...in den ersten acht Tagen
...ein, und zwar so lange, bis der
...nicht vollkommen eingetrocknet
...beruht auf Infektion und ist
...Anfänger des Abfalls und der
...Krankheit ist sehr gefährlich und
...zum Tode der Tiere.

Die vorbeugende Behandlung muß gleich nach
der Geburt erfolgen, und zwar durch Desinfektion
des Halses und vorsichtiges Abbinden desselben.
Auch Wuschungen mit Kreolin- und Jodlösungen
(2:100) sind zu empfehlen. Wird diese Behand-
lung nicht sofort nach der Geburt vorgenommen,
so hat sie meistens keinen Erfolg mehr. Durch
Einreiben und Massieren der Beine ist eine Besse-
rung der Krankheit nicht möglich. Dr. B. n.

Frage Nr. 126. Ist es zulässig, einen Hühner-
stall in einem Keller anzulegen, in dem man
Kartoffeln, Eßwaren, Wein u. dgl. aufhebt? Ich
halte das für ganz ungehörig, denn meinem
Freunde sind die Kartoffeln erfroren, da im Herbst
und Winter die Kellertür für die ein- und aus-
laufenden Hühner offen stand, die Speisevorräte
verdarben durch die schlechte Luft, es gab Un-
geziefer, und die Treppen und Vordächer waren
furchtbar beschmutzt, so daß anständige Menschen,
besonders Frauen, sich scheuen mußten, den Keller-
raum zu betreten. Nun will man uns mit der
gleichen Einrichtung beglücken. B.

Antwort: Man sollte es kaum glauben, daß
verständige Menschen auf den Gedanken kommen,
den Hühnerstall in einem Räume anzulegen, in
welchem Eßwaren aufbewahrt werden; das ist
ja fast ebenso schäblich, als wenn jemand jetzt in
der Kriegszeit in seinem besten Zimmer ein Schwein
fettmachen will, was aber doch wohl nur in den
Witzblättern vorkommt. Zunächst muß doch der
Boden des Hühnerstalles mit Stroh bedeckt werden,
sei es Sand, Torfmull, Kaff, Stroh oder ein
anderes Material, in dem die Hühner scharren
können, und dadurch wird alles verstaubt, so daß
die Eßwaren ungenießbar werden, zumal da die
durch die Hühner nebst ihren Ausleerungen er-
zeugte schlechte Luft noch ein übriges zum Ver-
derben der im Keller aufbewahrten Gemüse und
sonstigen Speisen beiträgt. Dazu kommt noch,
daß die Hühner überall auf dem Fußboden und
den Treppen die Spuren ihrer Anwesenheit hinter-
lassen, so daß in der Tat anständigen Menschen,
und besonders Frauen, das Betreten solcher Räume
zum Ekel werden muß. Übrigens ist ein Keller
überhaupt kein geeigneter Raum für Hühner,
wenn er für seinen eigentlichen Zweck, die Auf-
bewahrung von Speisen und Gemüse paßt;
denn für diesen Zweck muß er kühl und dunkel
oder wenigstens halbdunkel sein, während die
Hühner zum Nachtenthalten einen nicht zu kühlen
und hellen Raum brauchen. Auch die Kellerruft
ist den Hühnern nicht zuträglich. Ist denn in
Ihrem Hause nicht ein anderer Raum vorhanden,
der sich als Hühnerstall einrichten läßt, vielleicht
über einem Holzschuppen oder einem Stalle für
anderes Vieh? Letzteres allerdings nur, wenn
Sorge getragen wird, daß die Dünfte des Vieh-
stalles nicht in den Hühnerstall eindringen können;
denn das würde für die Hühner nicht zuträglich
sein. Dr. B.

Frage Nr. 127. Ich habe ein Ferkel im
Alter von sechs Wochen gekauft. Dieses hat nach
fünf Monaten nicht mehr als fünf bis sechs Pfund
zugewonnen. Es frisst gut und ist gesund, läßt
aber immer den Schwanz hängen. Ich füttere
Kartoffelschalen und sonstige Küchenabfälle, Sted-
rüben und eine Kleinigkeit Schrot. Wom kann
die Ursache für die geringe Gewichtszunahme
liegen? C. G.

Antwort: Ihr Ferkel ist wahrscheinlich von
Anfang an unterernährt worden. Es ist nicht
angängig, Ferkel im Alter von sechs Wochen fast
ausschließlich mit Kartoffelschalen und Stedrüben
zu ernähren; auch die sonstigen Küchenabfälle sind
für die Ernährung in diesem Lebensalter nicht
ausreichend. Ständen Ihnen andere Futtermittel
nicht zur Verfügung, so düßten Sie Tiere nicht
unter fünf bis sechs Monaten einstellen. Zu be-
schränkt ist ferner, daß, falls die Kartoffelschalen
in zu großer Menge verfüttert worden sind, der
Solangegehalt dieser Entwicklungshemmend bei
dem Tiere gewirkt hat. Zur Beförderung des
Wachstums und der Gewichtszunahme muß der
Eiweißgehalt des Futters erhöht werden. Dieses
kann geschehen durch Magermilch, Rühmehl und
Fleischmehl, falls diese Futtermittel beschaffen
lassen. In dem jetzigen Lebensalter von sechs
Monaten kann, sobald dieser zur Verfügung stehen
sollte, junger Ake, Luzerne oder Erbsen-
fütterung werden. Auch die Beigabe von phosphor-
saurem Futterkalk oder Schlammkreide ist zu
empfehlen. Unter allen Umständen ist möglichst
viel frischer Auslaß erforderlich. Dr. B. n.

Frage Nr. 128. Meine Erbsen-
ziege, die vor drei Wochen gelammt hat, läßt auf einem
Strich die Milch laufen. Der Strich, der die Milch
nicht hält, ist zurückgeblieben. Schuld gebe es
einem Kaninchen, das mit der Ziege zusammen
war. Ich füttere gefochte Rübenschnitzel, gutes
Wiesenheu und Kleietränke. Was ist dagegen
zu tun? B. J. in R.

Antwort: Das Zurücklassen der Milch auf
einem Strich bei Ihrer Ziege beruht in Schwäche
der Schließmuskulatur. Diese kann entweder als
vererbte Anlage vorhanden gewesen sein oder
sich durch die Einwirkung äußerer, reizender Ein-
flüsse herausgebildet haben. Zur Beseitigung
des Abflusses ist eine Kräftigung des Muskels
erforderlich. Dieses kann geschehen durch häufiges
Ausmilchen, wodurch der Muskel von dem Druck
der Milch entlastet wird und durch Massage oder
Wäsche mit zusammenziehenden Mitteln; als
solche kommen in Betracht Kleiwasser und essig-
saure Tonerde. Dr. B. n.

Frage Nr. 129. Eine silbergraue Kleinhäsin
hat bereits zweimal, jedesmal elf Junge, ge-
worfen, die aber nach drei Tagen alle tot waren.
Ich nehme an, daß die Mutter dieselben totgebissen
hat. Was ist da zu tun? J. B. in B.

Antwort: Wenn Sie selbst nicht angeben
können, ob die Häsin die Jungen totgebissen hat
oder ob dieselben aus einer andern Ursache ein-
gegangen sind, so ist es uns nicht möglich, Ihnen
einen sicheren Rat zu geben. Zunächst ist es ver-
kehrt, einer Häsin elf Junge zu lassen, höchstens
sechs. Sodann müssen Sie sich überzeugen, ob
sie dieselben annimmt, nötigenfalls sie an die
Zitzen legen, wobei Sie die Häsin durch einen
Geschlechts halten lassen. In den meisten Fällen
genügt dies, um sie zur Annahme zu bewegen;
sollte es nicht der Fall sein, dann taugt die Häsin
nicht zur Zucht und ist abzuschaffen. Dr. B.

Frage Nr. 130. Meine hochtragende Kuh,
die sauber gehalten und häufig gedüht wird,
schneuert sich trotzdem seit dem Herbst sehr stark.
Am Hals und an der Seite hat sie sich die Haare
schon so weit abgerieben, daß die Stellen fast
völlig kahl sind. Die daneben stehende Kuh leidet
von der Krankheit nicht befallen. Woran leidet
die Kuh, und wie kann der Abstand beseitigt
werden? Frau H. in F.

Antwort: Ihre Kuh leidet sehr wahrschein-
lich an allgemeinem Juckreiz, der durch kleine,
in der Haut zerstreute Knötchen hervorgerufen
wird. Die nähere Ursache ist nicht bekannt; ver-
mutlich wird sie gegeben durch Nahrungsmittel,
namentlich zurzeit des Haarschneuers. Zur Be-
handlung empfiehlt sich zunächst die Verabreichung
eines kräftigen Abführmittels, daneben halbe
man mager, erfrischende Diät. In fortgeschrittenen
Fällen sind Bromkalium oder Arsenik (Fowler'sche
Lösung) ein Teelöffel voll zweimal täglich zu ver-
abreichen. Eine örtliche Behandlung ist gemeinlich
nicht erforderlich, doch kann man die stark juckenden
Hautstellen mit kaltem Wasser, Bleiwasser oder
Spiritus waschen. Dr. B. n.

Frage Nr. 131. Unlängst haben Sie bei
Lebertuberkulose der Hühner den Rat, alle er-
krankten Tiere zu schlachten, da man kein Mittel
zur Heilung kenne. Auch meine Hühner leiden
an dieser Krankheit; ich frage daher an, ob die
Hühner ohne Nachteil gekocht oder gebraten
gegessen werden können. B. K. in J.

Antwort: Die bisherigen Erfahrungen haben
keinen Fall einer Übertragung der Hühner-
tuberkulose auf Menschen ergeben; es ist daher die
Möglichkeit derselben wahrscheinlich ausgeschlossen,
wie andererseits auch die Tuberkulose der Menschen
auf Hühner sich nicht verbreitet, selbst wenn diese
Auswurfstoffe von Tuberkelbakterien aufnehmen.
Es braucht deshalb der Genuß des Fleisches von
tuberkulösen Hühnern nicht ausgeschlossen zu
werden, solange die Krankheit noch in ihrem An-
fange steht und erst wenig Tuberkeln vorhanden
sind. Natürlich wird man diese oder die erkrankten
Teile vor dem Braten oder Kochen entfernen.
Sobald aber die Krankheit fortgeschritten ist, ver-
bietet sich der Genuß des Fleisches von selbst;
denn einerseits pflegen Tuberkeln auch in anderen
Körperteilen als denjenigen, von denen die Krank-
heit ausgeht, aufzutreten, wenn auch nur ver-
einzelt, andererseits magern die Tiere bald so
sehr ab, daß das Fleisch trocken und zäh, sogar
ungenießbar wird. So lange also die Leber allein er-
krankt ist, genügt es, diese zu beseitigen. Dr. B.

rellich
Im
ahr:
zeile.

ang.

kg

"

"

"

"

"

"

"

"

"

"

"

"

"

"

"

"

"

nde der
jahrsm
jandels-
wegen

ren Be-
gt oder

Rörper-

unters
Ankunft

le.
inn des
Stichtag)
melde-

Ordnungen untergeordnet und untergeordnet
die unter 1 genannten Gegenstände dürfen
dann ausgeführt werden, wenn die Bestell-
karten den Sichtvermerk und Stempel einer
zuständigen Dienststelle tragen.

sechs Monaten befristet. Ebenso wird
befristet, wer fahrlässig die vorgeschriebenen
Lagerbücher einzurichten oder zu führen
unterläßt.

Die erste Meldung hat bis zum 10. Juni
1917, die späteren Meldungen haben bis zum
10. Tage des auf den Stichtag folgenden Monats
zu erfolgen.

